



# GALETTE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES AUX OIGNONS ET ROQUEFORT

## INGRÉDIENTS

- 6 grosses pommes de terre
- un paquet de Roquefort, (100gr)
- 2 courgettes
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail
- Persil
- 5 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre (1 tour de moulin),
- Cornichons.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 5MN**  
**TEMPS TOTAL : 20MN**

## PRÉPARATION

*Verser l'huile d'olive dans une poêle, thermostat 8. Faire revenir les pommes de terre coupées en petits dés avec l'oignon émincé; baisser la température à 5, vérifier la cuisson car les dés doivent être croustillants et l'intérieur moelleux. Saler.*

*Couper les courgettes en fines rondelles, les cuire à la vapeur, avec 3 gousses d'ail émincées, 2 cuillères à soupe de persil, saler et poivrer.*

*Dans un saladier battre 5 œufs avec la moitié du paquet de Roquefort papillon. Verser les pommes de terre et les courgettes, une fois égouttées, sur les œufs et remuer. Les œufs coagulent un peu.*

*Verser le tout dans la poêle bien chaude après avoir jeté l'excédent d'huile. Attendre 2 mn, les bords doivent frémir.*

*Retourner la galette, qui doit se présenter comme un beau gâteau. A déguster tiède ou froid avec des cornichons.*